



Raclettegrill RC12

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 8
Mode d´emploi 12
Gebruiksaanwijzing 16

www.steba.com

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie in der Gebrauchsanweisung angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen! Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an. Falls Sie eine Kabeltrommel benutzen rollen Sie diese komplett ab, achten Sie darauf dass diese für 10 Ampere ausgelegt ist.
- Kinder vom Gerät fernhalten. Verbrennungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, im Fehlerfall oder bei Reinigung.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Vorsicht: Lebensmittel können spritzen und die Aufstellfläche beschädigen.

Gerät vorheizen

Gerät einschalten. Stellen Sie den Temperaturwähler auf max.. Die Grillfläche muß vor dem Belegen aufgeheizt werden: Die beschichtete Grillplatte ca. 10 Min.

Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Heizleistung ein:

- Eine hohe Einstellung zum Grillen von Kurzgebratenem, wenn das Innere noch rot bis rosa sein soll.
- Eine niedrigere Einstellung, wenn das Grillgut durchgebraten sein soll.
- Eine mittlere Einstellung ist ideal zum Überbacken und Raclettieren.
- Verwenden Sie nur mit einem Tuch trockengetupftes Fleisch.

Verwendungszwecke / Praktische Tips

Mit diesem Raclettegrillgerät haben Sie ein ideales Kombinationsgerät: Sie können in den Pfannen Raclette zubereiten und auf der Grillplatte grillen. In dieser Gebrauchsanweisung möchten wir Ihnen einige generelle Tips für einen gemütlichen Raclette-Grill-Abend geben. In modernen Kochbüchern und entsprechenden Zeitschriften werden Sie viele weitere Anregungen finden. Achten Sie bitte bei Rezepten mit den Gourmet-Pfännchen darauf, daß Sie diese nicht zu hoch befüllen, da sie sonst nicht mehr einwandfrei ins Gerät passen könnten.

Sie können die gerippte Platte mit folgenden Lebensmitteln belegen:
Fleisch - Hähnchen - Spieße - Gemüse

1. Grillen auf der Grillplatte

Planen Sie bei Ihren Vorbereitungen mit ca. 200-250 g Zutaten pro Person. Auf der Grillplatte kann Fleisch (z. B. Rumpsteak, Hackfleisch etc./, Fisch und viele weitere leckere Speisen zubereitet werden. Dazu eignen sich verschiedene Beilagen, Soßen und Dips.

- Wie stark die Speisen durchgebraten werden ist abhängig von der Art des Fleisches bzw. Fisches, der Garzeit, der Ausgangstemperatur des Grillguts und von seiner Dicke. Wenn Sie Ihre Zutaten nicht halbgar genießen wollen, so schneiden Sie sie nicht zu dick.
- Die Garzeit für Fleisch oder Fisch ist von Ihrem persönlichen Geschmack abhängig. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit.

- Anschließend können Sie das Fleisch oder den Fisch salzen oder eine Sauce darübergeben. Salzen Sie nicht vor dem Grillen, denn das entzieht dem Grillgut Saft.

Antihaftbeschichtete Grillplatte:
- Diese Grillfläche ist zur leichten Reinigung beschichtet. Auf dieser Fläche könne Sie Fleisch und Gemüse grillen. Zum Wenden der Lebensmittel keine scharfen, metallischen Gegenstände wie Gabeln, Messer verwenden, da die Beschichtung beschädigt werden kann.

Allgemeines
- Damit Gewürze und Bratensaft nicht zu stark einbrennen, die Oberfläche der Platten während des Grillens von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Lappen abwischen.

2. Raclette mit den Gourmet-Pfännchen

Ganz nach Geschmack und Phantasie können Sie die Pfannen mit kleingeschnittenen Zutaten füllen, mit Käse belegen und unter dem Grill solange erhitzen, bis der Käse schmilzt. Es eignet sich alles was Ihnen zum Überbacken mit Käse einfällt, z. B. in kleine Stückchen geschnittenes Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Obst und Gemüse. Als Käse eignen sich besonders sogenannte Raclette-Käse, aber Sie können auch andere Käsesorten probieren, deren Fettgehalt allerdings über 45% liegen sollte.

3. „Au gratin" Überbacken mit Käse

Mit dem Raclette können Sie Ihre Speisen, die Sie auf dem Grill zubereitet haben, mit einer köstlichen Kruste aus gratiniertem Käse überziehen. Streuen Sie einfach geriebenen Käse, gegebenenfalls mit Semmelbröseln vermischt, über die Speisen, oder legen Sie ihn in Scheiben darüber. Setzen Sie die Gourmet-Pfanne unter den Grill. Auf der unteren Platte wird die Gourmet-Pfanne von oben durch Strahlungshitze erwärmt, wie bei einem Grill. Zuerst schmilzt der Käse, danach wird er dunkel. Beenden Sie das Gratinieren, sobald der Käse knusprig goldgelb ist.

4. Ur-Raclette

Hier steht der Käse im Mittelpunkt der Raclette-Party. Planen Sie etwa 200-250 g Käse und Kartoffeln pro Person und dazu noch Beilagen ein. Legen Sie eine 1/2 cm dicke, passend zurechtgeschnittene Käsescheibe in die Pfanne und schieben es unter den Grill. Wenn der Käse cremig geschmolzen ist, nehmen Sie den Käse mit Hilfe eines Holz-Spatels heraus und reichen dazu z. B. Pell- oder Folienkartoffeln, Baguette oder Toast,

Reinigen

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät baldmöglichst nach Gebrauch, aber lassen Sie die Grillfläche ausreichend abkühlen. Die Reinigung ist am leichtesten, solange das Gerät noch etwas warm ist. Zum Entnehmen der Grillfläche heben Sie diese mit einer Hand von unten etwas an. Sie läßt sich dann problemlos herausnehmen.

Grundgerät:
Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Achten Sie auch darauf, daß kein Wasser in das Gerät hineinläuft. Beachten Sie bitte hierzu auch die Sicherheitshinweise.

Gourmet-Pfännchen:
Weichen Sie die Gourmet-Pfännchen bei Bedarf einige Zeit in Wasser ein, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.

Antihaftbeschichtete Grillplatte:
Die Grillplatte läßt sich ebenso in Spüllauge reinigen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally
This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the apliance unattended when operating.
- Do not put anything on the apliance.
- Do not leave the apliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the apliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the apliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The apliance becomes very hot. Do not move the apliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
-  **Attention!** Housing gets hot, Risk of burns! Don´t place the device on a sensitive surface (c.g. painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to burnable materials (c.g. curtains).

Put the appliances into operation

Important! Heat up the appliance for about 10 min. before baking or grilling to eliminate any production-oil.

The following food can be put on the ribbed plate:
meat - sausages - spits - vegetables

1. Grilling on the grilling plate
When planning the evening, reckon on about 200 to 250 grams of material per person. On the grillplate you can prepare meat (e.g. rump steak or mince), fish, and a wide variety of tasty dishes. A large number of side-dishes, sauces, and dips are suitable to accompany them.
- How well „done“ the dishes have to be depends on the type of meat or fish, the length of time it takes, its initial temperature, and its thickness. If you prefer your steaks not too „rare“, do not cut them too thick.
- The time you give meat or fish is a matter of your personal taste. Turn the meat or fish over from time to time.
- Finally, you can salt the meat or fish, or add a sauce to it. Do not salt before grilling as this draws the juice out.

No-stick grilling plate:
You can grill dishes beautifully using the ribbed surface.

2. Raclette dishes with the gourmet pans
You can fill the pans with all kinds of ingredients cut up small, whatever takes your fancy, cover it with cheese, and heat it under the grill until the cheese melts. Anything is suitable that you can think of for overbaking with cheese, e.g. meat cut inlo tiny pieces, poultry, fish, fruits de mer, sausage, fruit, and vegetables. There are specially selected raclette cheeses on the market, but you can try other kinds provided their tat content is over 45%.

3. Overbaking „au gratin“ with cheese
You can use this raclette grill to cover the dishes you have made on the grill with a delicious gratiné cheese crust. Simply scatter grated cheese, possibly mixed with caraway seeds, over the dish, or lay it on top in slices, and place the gourmet pan under the grill.
The gourmet pan will be heated from on top by radiant heat, just like under a grill. First the cheese will melt, then it goes dark in colour. Take the pan out as soon as the cheese is a crisp golden brown.

4. Old-original raclette cheese method
In this instance, the cheese is at the focal point of the raclette party. Plan about 200 to 250 grams of cheese and potatoes per person, and side-dishes as well. Place a slice of cheese about 5 mm (3/8th of an inch) thick in the pan, cut to fit, and push it in under the grill. Once the cheese has melted into a creamy mass, take the pan out and extract the cheese with the aid of a small wooden spatula and pour it onto boiled or foil potatoes, French bread, or toast.

Cleaning

- Always pull the plug out of the socket before cleaning the appliance.
- Clean the appliance as soon as possible alter use, but allow the grill surface to cool down sufficiently first. Cleaning is easiest while the appliance is still fairly warm. To remove the grill surface, lift it up from underneath with one hand. Then you can take it out without any difficulty.

Basic appliance:
Use a damp cloth for cleaning. Never immerse the appliance in water. Make sure that no water finds its way inside the appliance. Observe the safety instructions as well.

Gourmet pans:
Soak the gourmet pans in water with a little washing-up liquid for a while to soften if necessary.

Non-stick grill plate:
The Non-stick grill plate can likewise be washed up in water and washing-up liquid, but is also perfectly suitable for a dish-washing machine.

Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.







Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- ⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que ´le cordon ait en contact avec es pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par example si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dût à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.

- ⚠ **Attention!** L´extérieur de l´appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposez láppareil sur une surface sensible et le posez de sorte quíl ait au moins 70 cm de place libre des matiéres inflammables.

Mise en service
Important! Préchauffer le four environ 10 min.

1. Grillades sur la plaque du grill

Dans vos préparations, prévoyez environ 200 - 250 g d'ingrédients par personne. Sur la plaque de griller vous pouvez préparer de la viande (p. ex. romsteck, viande hachée etc.), du poisson et de nombreux autres plats délicieux. Vous pouvez les servir avec différents accompagnements et sauces plus ou moins relevées.

- Le degré de cuisson des aliments dépend de la nature de la viande ou du poisson, du temps de cuisson, de la température initiale de l'aliment cuire et de son épaisseur. Si vous ne voulez pas manger des grillades moitié cuites, ne les coupez pas trop épaisses.
- Le temps de cuisson pour la viande et le poisson dépend de votre go˚t personnel. Retournez la grillade de temps en temps.
- En fin de cuisson, vous pouvez saler la viande ou le poisson et verser une sauce dessus. Ne salez pas avant de faire griller, car la grillade serait moins juteuse.

Plaque antiadhésive:
Cette surface de cuisson la conception d'une plaque retournable. Sur la surface striée, vouz pouvez préparer d'excellentes grillades. il vous suffit de retourner la plaque pour pouvoir préparer des crÍpes ou d'autres choses semblables sur la surface lisse.

2. Raclette avec les PoÍlons Gourmet

Selon votre go˚t et votre fantaisie, vous pouvez remplir les poÍlons d'ingrédients coupés en petits morceaux, les garnir de fromage et les tenir sous la chaleur du grill jusqu' ce que le fromage fonde. Vous pouvez prendre tout ce qui peut Ítre gratiné au fromage, par exemple de la viande coupée en petits morceaux, de la volaille, du poisson, des fruits de mer, de la charcuterie, des fruits et des légumes. Comme fromage, c'est la ´raclettea qui convient le mieux, mais vous pouvez en essayer d'autres sortes également, condition que leur teneur en graisse dépasse 45%.

3. Faire gratiner au fromage

La raclette vous permet de recouvrir vos mets préparés sur le grill d'une délicieuse croate de fromage gratiné. Saupoudrez les mets tout simplement de fromage rapé, éventuellement mélangé avec de la chapelure, ou bien posez, dessus le fromage en tranches. Placez le poche Gourmet sous le grill. Sur la plaque inférieure, le poche Gourmet est réchauffé par le haut grace la chaleur rayonnante, comme sur un grill. Le fromage fond d'abord, puis il prend une couleur foncée. Arrèttez de gratiner des qu'une croate jaune doré se forme.

4. La raclette orginelle

Ici, c'est le fromage qui est la vedette de la soirée Raclette. Prévoyez environ 200 - 250g de fromage et de pommes de terre par personne et les accompagnements de votre choix. Mettez une tranche de fromage coupée comme il convient, ayant une épaisseur d'un demi centimetre, dans le poĺlon et placez-le sous le grill. Quand le fromage a fondu de faÁon crémeuse, retirez le fromage l'aide d'une spatule en bois et servez-le par exemple avec des pommes de terre en robe de chambre ou en papillote, des morceaux de baguette ou du pain de mie grillé.

Nettoyage

· Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise de courant.
· Nettoyez l'appareil le plus tut possible apres son utilisation, mais laissez refroidir suffisamment la surface de cuisson. L'appareil se nettoie plus facilement tant qu'il est encore un peu chaud. Pour retirer la surface de cuisson, soulevez-la légerement par le bas avec une main. Vous pouvez alors l'enlever sans problËme.

Appareil de base:
Pour son nettoyage, utilisez un chiffon humide. Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau. Veillez également ce que de l'eau ne coule pas dans l'appareil. Tenez également compte des indications concernant la sécurité.

Poĺlons Gourmet:
Faites tremper si nécessaire les poĺlons Gourmet quelque temps dans de l'eau laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes de liquide vaisselle.

Plaque antiadhesive du grill:
Vous pouvez nettoyer la plaque du grill également dans un bain d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, mais elle résiste aussi au lave-vaisselle.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Algemeen
Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidstips
- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
- Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.



Waarschuwing!
De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergroud (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).

1. Grillen op de grillplaat
Plan bij uw voorbereidingen ongeveer 200-250 g ingrediënten per persoon. De grillplaat biedt een grote oppervlakte waarop vlees (bijvoorbeeld rumpsteak, gehakt enzovoort), vis en talrijke andere lekkere spijzen kunnen worden toebereid. Daarvoor zijn verschillende garneringen, sauzen en dips voortreffelijk geschikt.

- Hoe ver de levensmiddelen doorgebraden worden, hangt van het soort vlees resp. vis, de tijd waarin het gaar is, de uitgangstemperatuur van de te grilleren spijzen en van hun dikte af. Als u niet van halfgare spijzen wilt genieten, snijdt u ze dan niet te dik.
- De tijd om vlees of vis gaar te krijgen hangt van uw persoonlijke smaak af. Draai de te grilleren spijzen af en toe om.
- Daarna kunt u het vlees of de vis zouten of een saus erover heen gieten. Niet vóór het grilleren zouten want daardoor wordt er aan de te grilleren spijzen sap onttrokken.

Anti-aanbaklaag grillplaat:
Op de geribbelde oppervlakte kunt u voortreffelijk grilleren.

2. Gourmetten met de gourmetpannetjes
Geheel volgens uw smaak en fantasie kunt u de pannetjes met kleingesneden ingrediënten vullen, met kaas beleggen en onder de grill zolang verhitten, tot de kaas smelt. Alles wat u te binnen schiet om met kaas te gratineren, bijvoorbeeld kleine stukjes gesneden vlees, gevogelte, vis, fruits de mer, worst, fruit en groenten. Als kaas zijn bijzonder goed de gourmet-kaassoorten geschikt maar u kunt het ook met andere soorten kaas proberen waarvan het vetgehalte echter boven 45% moet liggen.

3. „Au gratin“ gratineren met kaas
Met de grill kunt u de levensmiddelen die u op de grill hebt toebereid met een kostelijke korst van gegratineerde kaas overtrekken. Strooi eenvoudig fijngewreven kaas, eventueel met broodkruimels vermengt, overde spijzen of leg er hem in schijven op. Zet de gourmetpan oder de grill. Op de onderste plaat wordt de gourmetpan van boven door stralingshitte verwarmd, zoals bij een grill. Eerst smelt de kaas, daarna wordt hij donker. Stop met het gratineren zodra de kaas knappend goudgeel is.

4. Oer-gourmetten

Hier staat de kaas in het middelpunt van de gourmetparty. Plan ongeveer 200-250 g kaas en aardappelen per persoon en daar nog de garnering bij. Leg een 1/2 cm dikke, passend op maat gesneden schijf kaas in de pan en schuif het geheel onder de grill. Zondra de kaas crèmeachtig gesmolten is, neemt u de kaas met behulp van een houten spachtel eruit en offreert daarbij bijvoorbeeld in de schil gekookte aardappelen of folie-aardappelen, baguette of toast.
De grillsteen zet tijdens het verwarmen uit. Daardoor kunnen kleine aan de oppervlakte zichtbare scheuren ontstaan die de functie echter niet ongunstig beïnvloeden. Om deze redenen is de grillsteen van de garantie uitgesloten!

Reinigen

- Trek altijd eerst de stekker uit de contactdoos vóór u de grill schoon gaat maken.
- Maak de grill zo spoedig mogelijk na gebruik schoon maar laat de grilloppervlakte voldoende afkoelen. Het reinigen is het makkelijkst zolang de grill nog wat warm is. Om de grillplaat te verwijderen licht u hem met de hand van onderen een beetje op. Hij kan dan zonder moeite uit de grill gehaalt worden.

De eigenlijke grill:
Gebruik voor het schoonmaken een vochtige doek. Dompel de grill nooit in water. Let er ook, dat er geen water in de grill loopt. Let hiervoor ook op de veiligheidstips.

Gourmetpannetjes:
Week de gourmetpannetjes, als dit nodig is, enige tijd in water in waaraan u wat spoelmiddel hebt toegevoegd.

Anti-anbaklaag grillplaat:
De grillplaat kan ook in zeepsog gereinigd en bovendien in de afwasmachine gezet worden.

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking
Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-12939 Stand 09/2009